

Caesar Salad mit crispy Bacon dazu frisch zubereite Zitronen-Limo

Family 25 – 35 Minuten • 835 kcal • Tag 2 kochen

42



Bacon (Scheiben)



vorgegarte Kartoffelwürfel



Salatherz (Romana)



Tomate (Roma)



kleine Salatgurke



Zitrone, gewachst



Aioli



Hartkäse ital. Art, gerieben



Naturjoghurt



mittelscharfer Senf



Worcester Sauce

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Wasser*, Zucker*, Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*, Weißweinessig*, Öl*

Kochutensilien

1 hohes Rührgefäß, 1 Pürierstab, 1 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Bacon (Scheiben)	100 g	125 g	200 g
vorgegarte Kartoffelwürfel	400 g	600 g	800 g
Salatherz (Romana)	1	2	2
Tomate (Roma)	2	3	4
kleine Salatgurke	1	1,5**	2
Zitrone, gewachst ES ZA AR TR CL EG	1	2	2
Aioli 8 9)	60 g	80 g	120 g
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	20 g	40 g	40 g
Naturjoghurt 7)	75 g	100 g	150 g
mittelscharfer Senf 9)	10 ml	20 ml	20 ml
Worcester Sauce	8 ml	8 ml	16 ml

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 920 g)
Brennwert	398 kJ/95 kcal	3495 kJ/835 kcal
Fett	6,4 g	56,6 g
– davon ges. Fettsäuren	1,6 g	14,5 g
Kohlenhydrate	6,6 g	58,2 g
– davon Zucker	2,4 g	21 g
Eiweiß	2,5 g	22,3 g
Salz	0,28 g	2,42 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **7**) Milch (einschließlich Laktose) **8**) Eier **9**) Senf

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **ES:** Spanien **ZA:** Südafrika **AR:** Argentinien

TR: Türkei **CL:** Chile **EG:** Ägypten



1 Kleine Vorbereitung

Zwei [drei | vier] dünne Scheiben von der **Zitrone** abschneiden. Restliche **Zitrone** in 6 Spalten schneiden.

Gurke längs halbieren und in 0,5 cm Halbmonde schneiden.

Tomaten halbieren und in 1 cm Spalten schneiden.

Romanasalat in feine Streifen schneiden.



2 Limonade zubereiten

In einem hohen Rührgefäß **Saft** von 6 [9 | 12] **Zitronenspalten**, 500 ml [750 ml | 1000 ml] **Wasser*** und 2 EL [3 EL | 4 EL] **Zucker*** mithilfe eines Pürierstabs 30 Sek. mixen, bis sich der **Zucker*** aufgelöst hat. Mit **Zucker*** abschmecken. Bis zum Ende des Rezepts in den Kühlschrank stellen.



3 Kartoffeln anbraten

In einer großen Pfanne 1,5 EL [2,25 EL | 3 EL] **Öl*** erhitzen.

Kartoffelwürfel darin 7 – 8 Min. rundum goldbraun anbraten. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. Herausnehmen.



4 Dressing vorbereiten

In einer kleinen Schüssel **Senf**, **Aioli**, **Joghurt**, **Worcester Sauce**, **Hartkäse**, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Olivenöl***, **Salz***, **Pfeffer*** und **Weißweinessig*** zu einem **Dressing** verrühren.



5 Bacon anbraten

In derselben Pfanne ohne weitere Fettzugabe **Bacon** 1 – 2 Min. je Seite scharf anbraten, bis er kross wird.



6 Anrichten

Gekühlte **Limonade** in Gläser füllen. Mit den dünnen **Zitronenscheiben** garnieren.

Salat auf tiefe Teller verteilen. **Kartoffelwürfel** auf dem **Salat** verteilen und mit **Dressing** beträufeln. **Gurkenhalbmonde** und **Tomatenscheiben** darauf anrichten und leicht **salzen*** und **pfeffern***. Mit krossem **Bacon** toppen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

